APPETIZER 전채요리

Grilled Vegetable Salad 그릴드 베지터블 샐러드 — RM48
Grilled Vegetables, Balsamic Vinaigrette and Toasted Garlic Baguette
구운 야채, 발사믹 비네그레트, 마늘 바게트가 함께 제공됩니다.

Joe's Salad 조스 샐러드 — RM68
Mixed Salad Leaves, Pan-Fried Salmon,
Avocado Creole Mustard and Lemon Dressing
샐러드 믹스, 연어, 아보카도 크레올레 머스타드 와 레몬 드레싱.

Caesar Salad 시저 샐러드 — RM58
Romaine Lettuce, Turkey Streaky, Shaved Parmesan, Garlic and Croutons
로메인 상추, 칠면조 베이컨, 파마산치즈, 마늘, 크루톤.
Add Grilled Chicken Breast 구운 닭가슴살 추가 — RM 10

Homemade Satay (12pcs) 홈메이드 사태 (12 꼬치) — RM68
12 Skewers of Char-grilled Chicken And Beef Satay, served with
Traditional Compressed Rice, Onions and Peanut Sauce
12 꼬치의 숯불구이 닭고기 및 소고기 사태가 전통적인 방법으로
찐 밥과 양파 그리고 땅콩 소스와 함께 제공됩니다.

Smoked Mozzarella and Tomato Salad — RM68
스모크 모짜렐라 앤 토마토 샐러드
Native Basil, Balsamic Reduction, Black Olive Powder
토종바질, 발사믹리덕션, 블랙올리브파우더.

Fiery BBQ Maple Mustard Chicken Wings (6pcs)
피어리 BBQ 메이플 머스타드 치킨 윙 (6조각) — RM58
with Pickled Garden Vegetables 가든야채 피클과 함께 제공됩니다.

Prawns Cocktails 새우 칵테일 — RM58
Prawns , Peri-peri Mayonnaise, Baby Gem Lettuce Confit Cherry Tomatoes
조새우, 페리페리 마요네즈, 베이비젬 상추 콩피 방울토마토.

Prawn & Crab Rice Paper Rolls 프라운 앤 크랩 라이스 페이퍼롤 — RM58
with Green Papaya, Pak Choy, Carrots, Pea Sprouts,
Vermicelli, Hot and Sweet Soy Dressing
그린 파파야, 청경채, 당근, 무순, 버미첼리, 매콤하고 달콤한 콩 드레싱이
함께 제공 됩니다.

Nachos 나쵸스 — RM58
with Chili Con Carne, Olives, Tomato Salsa,
Cheese Sauce and Sour Cream
칠리 콘 카네, 올리브, 토마토 살사, 치즈 소스 및 사워 크림.

SOUPS 스프

Seafood Chowder 씨푸드 챠우더 — RM68
Classic Seafood Chowder in Sourdough Bowl
사워 도우 그릇에 담겨 나오는 클라식 해물 챠우더.

Pumpkin Volute 호박 볼류트 — RM38
Pumpkin Seeds and Oil 호박씨와 기름.

Lobster Bisque with Parmesan Crutons — RM88
파마산 크루통을 곁들인 랍스터 비스크
Rock Slipper Lobster 락 슬리퍼 랍스터

Coco Joe's Bar & Grill

SEAFOOD 씨푸드

Cold Platter 콜드 플래터

Sharing Platter for 2-3 persons
2-3인분으로 나눠 먹을 수 있습니다.
RM438
Black Clam Mussels, Rock Slipper Lobster, Prawns, King Crab Legs, Oysters
블랙 조개 홍합, 록슬리퍼랍스터, 왕새우, 킹크랩 다리,굴

PIZZA 피자

Peppino's Signature 페피노 시그네쳐 — RM78
Tomato Sauce, Air-Dried Smoked Beef, Smoked Cheese,
Pickled Onions, Asparagus and Arugula, Truffle Oil
토마토 소스, 풍건우육, 훈제 치즈, 양파 피클, 아스파라거스와 아루굴라, 트러플 오일

Classic Margherita 클라식 마가리타 — RM58
Buffalo Mozzarella, Semi-dried Tomatoes and Basil Pesto
버팔로 모짜렐라, 반건조 토마토, 바질 페스토

Quattro Formaggi 콰트로 포르마기 — RM68
Mozzarella, Gruyère, Parmesan, Gorgonzola, Basil
모차렐라, 그뤼예르, 파르메산, 고르곤졸라, 바질

Seafood 씨푸드 — RM68
Sautéed Prawns, Fish, Calamari, Green Mussels, Red Onions, Olives
새우, 생선, 오징어, 홍합, 붉은 양파, 올리브

Antipasti 안티파스티 — RM58
Grilled Zucchini, Capsicum, Onions, Eggplant, Mozzarella
그릴드 양호박, 피망, 양파, 가지 및 모짜렐라 치즈

Pepperoni 페퍼로니 — RM58
Beef Pepperoni, Cherry Tomatoes and Mozzarella
소고기 페퍼로니, 체리 토마토 및 모짜렐라

BURGER & BEYOND 버거 와 이상으로

All items below served with Fries | 아래의 메뉴들은 감자 튀김과 함께 제공됩니다.

Juicy Lucy Burger 쥬시 루씨 버거 — RM78
Wagyu Beef Burger with Cheese Lava, Fresh Onions,
Cucumbers, Tomatoes and Garlic-Yoghurt Sauce
와규 소고기 패티 와 치즈, 신선한 양파, 오이,
토마토 및 마늘 요거트 소스가 함께 제공됩니다.

Beef and Mushroom Burger 비프 머쉬룸 버거 — RM78
Beef Patty, Sautéed Mushrooms, Roast Tomatoes, Beef Streaky,
Fried Egg, Arugula and Tomatoes
소고기 패티, 버섯, 소고기 베이컨, 계란 프라이, 아루굴라 및 토마토

Kimchi Smashed Beef Burger 코리안 스매쉬드 비프 버거 — RM68
Cucumber Kimchi, Brioche Bun, Gochujang Mayonnaise, Purple Cabbage Slaw
오이 김치, 브리오슈 번, 고추장 마요네즈, 자색 양배추 슬로

Lamb Burger 램 버거 — RM68
Lamb Patty, Guacamole, Pico De Gallo, Jalapeño and Charcoal Bun
양고기 패티, 과카몰리, 피코 데 가요, 잘라페노 및 숯 빵

Chicken Burger 치킨 버거 — RM68
Gruyere Cheese, Avocado, Pineapple Jam, Lettuce and Tomatoes
그뤼에르 치즈, 아보카도, 파인애플 잼, 양상추, 토마토

Veggie Burger 베지 버거 — RM50
Chick Peas, Sun-dried Tomatoes, Beetroot Relish with Jalapeño,
Lettuce, Tomatoes and Charcoal Bun
병아리콩, 햇볕에 말린 토마토, 잘라페뇨와 비트 렐리시, 상추, 토마토, 숯빵

Lobster Roll Sandwich 랍스터 롤 샌드위치 — RM138
Rock Slipper Lobster & Flower Quail Egg
락 슬리퍼 랍스터 & 꽃 메추라기 알

Chicken Caesar Wrap 치킨 시저 랩 — RM58
Lettuce, Grilled Chicken, Parmesan and Caesar Dressing
로메인, 그릴드 치킨, 파마산 그리고 시저 드레싱

Bratwurst Hot Dog 브라트워스트 핫도그 — RM65
Chicken Bratwurst, Caramelized Onions and Mustard
치킨 브라트워스트, 카라멜라이즈드 양파와 머스타드

Eggplant Parmigiana Sandwich Grilled Foccasia — RM48
가지 파르미지아나 샌드위치 구운 포카치아
Eggplant Parmigiana, Arugula 가지 파르미지아나, 아루굴라

Vegetarian Wrap 베지테리안 랩 — RM45
Grilled Vegetables, Hummus and Salad
그릴드 야채, 후무스 및 샐러드

Pasta 파스타

Penne Alfredo 펜네 알프레도 — RM58
Chicken, Aged Parmesan and Cream
닭고기, 파마산 및 크림

Rigatoni Bolognese 리가토니 볼로네즈 — RM68
Wagyu Beef, Cherry Tomatoes and Parsley
와규 비프, 체리 토마도 및 파슬리

Linguini and Shrimp Puttanesca 링기니 및 쉬림프 푸타네스카 — RM78
with Sun-dried Tomatoes and Kalamata Olives
햇볕에 말린 토마토 및 칼라마타 올리브

Spaghetti Tomato Sauce 스파게티 토마토 소스 — RM58
Cherry Tomatoes and Basil 체리 토마토 및 바질

Rooted in Nature 자연에 뿌리를 두고 있으며	Chef's Recommendation 주방장 추천요리	Vegetarian 베지테리언	Contains Nuts 견과류 함유	Seafood 시푸드	Spicy 매운	Gluten Free 글루텐 프리

All prices quoted in Ringgit Malaysia and are inclusive of 10% service charge and 6% Government Tax (SST).
You may use your Shangri-La Circle points to pay for your meal today. Ask us about Shangri-La Circle's instant point redemption
모든 가격은 말레이시아 링깃으로 계산되었으며 10%의 봉사료와 6%의 서비스 택스가 포함되어있습니다.
샹그릴라 써클 포인트로 오늘의 식사 비용을 계산할 수 있습니다. 샹그릴라 써클의 간단한 포인트 이용에 대해 문의 하세요.

THE GRILL 더 그릴

Available from 6:00p.m. to 10:00p.m.
오후 6시 부터 밤 10시까지 주문가능 합니다

SEAFOOD 씨푸드

Served with Citrus Quinoa, Zucchini, Cherry Tomatoes, Herb Oil-Dressed Salad, Onion Rings and Sauteed Sautéed Broccolini
시트러스 퀴노아, 양호박 및 체리 토마토, 허브 오일 드레스드 샐러드가 함께 제공됩니다.

Sabah Lobster Thermidor 사바 랍스터 테르미도르 — **RM428**

King Tiger Prawns (3pcs/360g) 킹 타이거 프라운 (3마리/360g) — **RM148**
with Saffron Tomato Rice and Scallops 사프란 토마토 라이스와 가리비

Scottish Salmon 스코티쉬 살몬 — **RM118**

Red Snapper 적도미 — **RM78**
with Roasted Sliced Potatoes, Sautéed Okras and Capers Cream Sauce
구운 슬라이스 감자, 소테 오크라, 케이퍼 크림 소스

Vegetarian Patties 채식 패티 — **RM65**

Meat 육류

Bone-in Tomahawk Steak for 3-4 persons (1,800gm)
본인 토마호크 스테이크 3-4인용 (1,800gm) — **RM538**
Gratin Okra, Grilled Vegetables served with Mashed Potatoes and Crispy Fried Onion Rings
그라탕 오크라, 으깬 감자와 바삭하게 튀긴 양파 링을 곁들인 구운 야채

Butcher's Cut for 2 persons 부쳐스 컷 2인분 — **RM398**
Lamb Loin Chops, Black Angus Steak, Chicken and Lamb Kebabs
양등심 구이, 블랙 앵거스 스테이크, 치킨 및 램 케밥

Black Angus Ribeye (340g) 블랙 앵거스 립아이 (340g) — **RM208**

Black Angus Tenderloin (240g) 블랙 앵거스 텐더로인(240g) — **RM168**

Lamb Loin Chops 램 로인 챱 — **RM178**

Jerk Roasted Chicken Thigh 저크 로스트 치킨 허벅지살 — **RM68**

SIDES 사이드

French Fries 프랜치 프라이스 — **RM26**

Potato Wedges 포테이토 웨지스 — **RM26**

Arugula Salad 아루굴라 샐러드 — **RM45**

Grilled Veggies 그릴드 베지터블 — **RM26**

Onion Rings 어니언 링 — **RM26**

Mashed Potato 매쉬드 포테이토 — **RM28**

SIGNATURE COCKTAIL 시그니쳐 칵테일

Coconut Pandan Twist 코코넛 판단 트위스트 — **RM45**
Pandan Coconut, Havana Club Rum 3 years
Malibu Coconut Rum, Lime
판단 코코넛, 하바나 클럽 럼주 3년산, 말리부 코코넛 럼주, 라임

Hibiscus 히비스커스 — **RM45**
Havana Club Rum 3 years, Calamansi Lime, Hibiscus Syrup, Ginger Ale
하바나 클럽 럼주 3년산, 칼라만시, 오랜지, 히비스커스 시럽, 진저에일

Limonjito 리몬지토 — **RM45**
Havana Club Rum 3 years, Lemon, Mint Leaves, Brown Sugar
하바나 클럽 럼주 3년산, 레몬, 민트 잎, 흑설탕

Joe's Punch 조스 펀치 — **RM45**
Beefeater Gin, Havana Club Rum 3 years,
Malibu Coconut Rum, Orange, Calamansi, Curacao
비피터 진, 하바나 클럽 럼주 3년산, 말리부 코코넛 럼주, 오랜지, 칼라만시, 큐라소

Borneo Sling 보르네오 슬링 — **RM45**
Beefeater Gin, Local Rice Wine, Lime, Grenadine, Soda Water
비피터 진, 로컬 곡주, 라임, 그래나딘, 소다수

Kasturi Mojito 카추리 모지토 — **RM45**
Havana Club Rum 3 years, Local Calamansi, Gula Melaka, Soda Water
하바나 클럽 럼주 3년산, 로컬 칼라만시, 굴라 말라카, 소다수

DESSERT 디저트

Passion Fruit Crème Brûlée 패션 후르츠 크램블레 — **RM48**
Mango Meringue, Chocolate Madeleine 망고 머랭, 초컬릿 마들렌

Ori Cheesecake 오리 치즈케이크 — **RM48**
Vanilla Ice Cream 바닐라 아이스 크림

Selection of Ice Cream 아이스크림 셀렉션 — **3 scoops 3스쿱/ RM48**, **1 scoop 1스쿱/ RM28**
Vanilla, Strawberry, Chocolate 바닐라, 딸기, 초컬릿

Fruit Platter 프룻 플래터 (과일접시) — **RM25**

Lemon Sorbet 레몬 소르베 — **RM38**
Calamansi Sorbet, Coconut Sorbet

BEVERAGE 음료

Champagne 샴페인 — **RM108** **RM528**
Veuve Clicquot Ponsardin Yellow Label, France

Sparkling Wine 스파클링 와인 — **RM88** **RM408**
Maschio, Ice Spumante Bianco N.V. Veneto, Italy

White Wine 화이트 와인 — **RM48** **RM168**
Silver Series Pinot Gris Tempus Two

Red Wine 레드 와인 — **RM48** **RM168**
Silver Series Shiraz Tempus Two

Beer 비어 (맥주)
Draught Tiger from the tap — **RM38**
Anchor Can — **RM38**
Tiger Can — **RM38**
Carlsberg / Heineken / Guinness Stout Can — **RM38**
Asahi Can — **RM38**

Fresh Juice 후레쉬 주스 — **RM28**
Orange 오랜지
Pineapple 파인애플
Watermelon 수박
Coconut 코코넛

Chilled Juice 냉장 주스 — **RM18**
Orange 오랜지
Pineapple 파인애플
Apple 사과
Cranberry 크랜베리
Mango 망고

Soft Drink 소프트 드링크 (탄산음료) — **RM18**
Coca-Cola 코카 콜라
Sprite 스프라이트
Coke Zero 코카 콜라 제로
100 Plus 100플러스
Ginger Ale 진저 에일
Tonic Water 토닉워터
Iced Lemon Tea 아이스 레몬 티

Water 워터 (물)
Evian, 750ml 에비앙, 750밀리리터 — **RM35**
Evian Sparkling, 330ml 에비앙 스파클링, 330밀리리터 — **RM38**
Evian Sparkling, 750ml 에비앙 스파클링, 750밀리리터 — **RM48**
Watertree Planet, 500ml 워터트리, 500밀리리터 — **RM15**
Shangri-La Still Water, 1,000ml 샹그릴라 미네랄 워터, 1리터 — **RM5**
Shangri-La Sparkling Water, 1,000ml 샹그릴라 스파클링 워터, 1리터 — **RM5**

Rooted in Nature 자연에 뿌리를 두고 있으며 | Chef's Recommendation 주방장 추천요리 | Vegetarian 베지테리언 | Contains Nuts 견과류 함유 | Seafood 시푸드 | Spicy 매운 | Gluten Free 글루텐 프리

All prices quoted in Ringgit Malaysia and are inclusive of 10% service charge and 6% Government Tax (SST).
You may use your Shangri-La Circle points to pay for your meal today. Ask us about Shangri-La Circle's instant point redemption
모든 가격은 말레이시아 링깃으로 계산되었으며 10%의 봉사료와 6%의 서비스 택스가 포함되어있습니다.
샹그릴라 써클 포인트로 오늘의 식사 비용을 계산할 수 있습니다. 샹그릴라 써클의 간단한 포인트 이용에 대해 문의 하세요.